SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL ROUGE AOC - VAL DE LOIRE
AMPLITUDE 2025
Cuvée d'exception

« Puissant et élégant, ce vin est l'allié d'une ambiance délicieuse de détente»

Terroir : Sols argilo-calcaire ou tuffeaux de coteaux, en lisière de forêt . *Chalky soil of the hill of the appellation, near the forest.*

Cépage : Cabernet Franc 100 %

Age des vignes : 70 ans
70 years old vines

Culture : Agriculture Biologique
Organic Agriculture

Vendanges : Manuelles, récolte tardive de mi-octobre. Nectar de fruits
Manual and latest harvest, sugary fruits

Vinification: Tri rigoureux de la vendange, égrappage, épépinage
Cuve thermorégulée, fermentation à basse température, délestage
Rigorous selection of latest harvest, destemming, extracted pips, infusion in thermo-regulated tank, fermentation at low temperature, extraction.



Oeil : Robe pourpre avec des reflets rubis
Deep purple with ruby reflections

Nez /Bouche
Fruits noirs compotés, d'une grande maturité, mémoire olfactive d'une balade en forêt
Ripe red and black berries like cooked fruits for jam, like a souvenir of a walk in a forest
Généreuse aux tanins veloutés, laissant en bouche une agréable sensation épicée avec une finale sucrante.
Full body wine with some generous smooth tanins which gives you a,very good spicy with sweet after-taste.



Ambiance suggérée :
Dîner raffiné et romantique, cocktail dînatoire… Cette cuvée accompagnera les plus belles occasions ou plus simplement des récompenses de fin de semaine.
Romantic diner, cocktail… this « cuvée » is perfect for nice occasions.

Garde possible : 15 ans
Can be kept 15 years

vigneron indépendant

Cave Nathalie et David DRUSSÉ
1875 Route de Tours
37140 SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL – FRANCE
Tél : 02 47 97 98 24 cavedrusse@orange.fr
www.drusse-vindeloire.com